ANNO XXIX — Roma, 16 Gennaio 1933 - XI — Fascicolo 652

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele II all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Perchè i nostri vini possano riconquistare i mercati americani

Noi siamo stati fra i primissimi, — l'indomani della schiacciante vittoria degli antiproibizionisti in America, e prima ancora che questa si effettuasse, cioè quando solo la si presentiva — ad invitare i vinicultori italiani a prepararsi per la riconquista dei mercati vinicoli della grande Repubblica Stellata e a riaprire il loro cuore alle più legittime speranze.

Ma, poco dopo, visto che queste troppo e troppo presto si ingigantivano, noi abbiamo con pari sincerità e coraggio messa subito un po' di sordina.

Dalla possibilità di una graduale modifica della famosa legge *Valstead* al suo totale ed immediato annientamento per forza di cose... e di persone, doveva correre del tempo.

Ed in effetto, di fronte alla rapida e prepotente levata di scudi dei viticultori indigeni della California, i quali invocarono subito le più formidabili barriere daziarie contro i vini europei per poter solo smerciare i proprii, che con i nostri non reggono certo il confronto, il vecchio ed il nuovo Presidente, Hoover e Roosevelt, si sono tacitamente intesi di procedere a gradi e... *con juicio*.

Cosicchè, mentre i californiani, continuarono a sparare grosse con delle americanate come quella che nelle loro cantine c'è ancora tanto vino da bastare per trent'anni (?!) a tutte le richieste degli Stati Uniti, si cominciò col lasciare il passo a tutte le famigerate birre che... fan campare i cosidetti cent'anni ed ai vini leggeri al di sotto dei 12 gradi!

Tutto fa ritenere, dagli umori che corrono, che la grande vittoria degli "Umidi" per ora, e certo per qualche mese anche dopo il marzo, in cui si insedierà alla *Casa Bianca* il Presidente vittorioso, si limiterà alla tolleranza dei vini leggeri, considerati quali bevande *non inebbrianti*.

Probabilmente nel loro linguaggio (*intoxicating*), ad inebbrianti si dà il significato di... ubriacanti.

Poichè sono appunto i vini leggeri che soltanto inebriano. Del resto, anche qui è questione di misura e di quantità che se ne tracanna...

C'è, si dice, qualche Senatore proibizionista *quand-même*, il quale al prossimo congresso, facendosi buona eco dei californiani o... dei birrai, proporrà dazi su dazi contro i vini esotici, o magari la ironica gradazione del... 4 per cento di alcool.

* * *

Data questa situazione, che, con quasi certezza, non farà riaprire gli sbocchi che ai vini leggeri di 12 gradi come sopra detto, che cosa devono fare e che cosa possono sperare i produttori italiani?

La risposta molto limpida, molto seria e molto pratica la troviamo in uno degli ultimi fascicoli della sempre bella e interessante *Rivista Commerciale Italo Americana* giuntaci in questi giorni da Nuova York in cambio della *Rivista Agricola*, assieme al voluminoso magnifico ed utile annuario di quella nostra fiorente Camera di Commercio Italiana.

E' il dott. Guido Rossati, Regio Tecnico agrario, che, in un interessantissimo articolo intitolato: *In attesa della fine del protezionismo*, ci fornisce al riguardo dei dati e dei consigli molto preziosi ed opportuni.

Premesso che Egli ritiene che nel permesso di importazione non si andrà oltre ai 12 gradi, ed aggiunto, che, per i vini comuni da tavola, la concorrenza coi vini californiani sarà assai, assai difficile, il Rossati dice che "il cardine delle speranze di importazione dei vini italiani agli Stati Uniti è rappresentato da alcuni tipi di *vini fini italiani*, ai quali converrà rivolgere ogni studio e cura per ripristinarne colà il consumo".

E qui l'autore dell'articolo elenca questi tipi, che sono essenzialmente tipi da bottiglia. Comincia dal *Chianti* vecchio, che dovrà possedere quel profumo che ricorda lontanamente la violetta, la vivacità e la gaiezza di colore e di sapore che sempre lo fecero apprezzare anche oltre oceano.

Cita l'aristocratico *Barolo* dal profumo balsamico e dal sapore tonico, reso morbido e vellutato al gusto da un intelligente invecchiamento; purchè lo si produca di una alcoolicità non superiore ai 12 gradi e se ne temperi la forte eccessiva austerità non accetta al gusto americano.

Ricorda altri vini piemontesi da curarsi per il gusto americano, come il *Grignolino*, dal colore rosso vivace, lievemente profumato e grazioso, passan-

te, sapido, superbo vino da tavola. E la classica sostanziosa *Barbera*, per la quale, bisognerà però che la tecnica sappia confezionare un tipo sempre non superiore al cerchio restrittivo dei 12 gradi.

E così pel *Sassella* e pel *Valpolicella* del Veneto, pel *Villanova* di Castellana (Bari) pel *Gragnano* della regione partenopea, per l'*Aglianico* del Volture, la regione terremotata, pel *Taurasi*, pel *Primativo* di Gioja del Colle (Bari), pel *Capri* e per *S. Severo*, che sono fra i più apprezzabili vini bianchi d'Italia. Ed infine per l'*Orvieto*, lo squisito vino dell'Umbria Santa, prediletto perfino nel sublime sacrificio dell'Altare.

Il Rossati ricorda infine una bevanda vinico-alcoolica assai popolare agli Stati Uniti, e cioè il *Cocktail*, come aperitivo, per cui dovrebbero i produttori studiare di preparare col sussidio del *Vermouth* un tipo alcoolico *Vermouth-Cocktail* non superiore ai prescritti 12 gradi.

Il che non ci sembra facile, ammeno di accontentarci della iniziativa di qualche ditta, la quale, come dicemmo in un precedente fascicolo, penserebbe alla fabbricazione di Vermouth in America ma... coi vini bianchi della California. Il che non è precisamente un ausilio alla ripenetrazione dei vini nazionali in America...

* * *

Conclusione adunque da trarre da quanto sopra è che i vini da mandare in America dovranno essere vini fini, preparati appositamente e, sopratutto, trattenuti nei limiti di una alcoolicità non superiore ai 12 gradi.

Se poi, in un prossimo o non prossimo avvenire, si ritornasse alla larghezza alcoolica dell'anteguerra, tanto meglio. L'importante ora è di far di tutto perchè il gusto americano, che è ancora sempre un po' nostalgico dei nostri prelibatissimi vini, sia conservato tale, anche di fronte alla formidabile e tenace propaganda dei vinicultori Californiani, i quali fanno l'impossibile per deviare tale gusto verso la loro meno fina e già tanto copiosa produzione.

Il Rossati dice infine che i produttori italiani, unendosi in un grande sforzo corporativo, oltrechè tecnico di lavorazione, dovranno pensare anche ad una integrazione commerciale. E cioè anticipo di capitali in pubblicità (che in America è tutto), in viaggiatori per la penetrazione dell'articolo negli alberghi, ristoranti, clubs, ecc. ed anche nelle famiglie.

Consiglio ottimo, anzi perfetto, che noi giriamo ai dirigenti delle grandi organizzazioni vinicole italiane, le quali già ne sono edotte. Ma noi aggiungiamo che non basta votare degli ordini del giorno, come ha saggiamente fatto la *Federazione Nazionale del Commercio Vinicolo ed oleario* nella sua riunione del mese scorso a Roma, in cui si invocò, fra l'altro, che " sia studiata la possibilità di concedere agli Americani particolari agevolazioni per visitare le nostre più ridenti zone vitivinicole e i più importanti nostri centri enologici ", ma occorre agire, anche in America, a suon di buona e sensibile e collettiva propaganda.

L'esempio fruttifero che ci è dato da quegli indiavolati di birrai è di una eloquenza incomparabile.

C. A. CORTINA.

I nostri abbonamenti cumulativi pel 1933

Ecco l'elenco delle nostre combinazioni di abbonamenti cumulativi a prezzo molto ridotto pel 1933.

Mandandoci le L. 24 per l'abbonamento alla *Rivista Agricola*, gli abbonati possono ricevere:

1. L'APICOLTURA ITALIANA, vecchio giornale apistico di Ancona, aggiungendo sole L. 12 invece di L. 14.

2. L'AGRICOLTURA COLONIALE, la bella ed elegante rivista che si pubblica mensilmente in grandi fascicoli a Firenze per L. 24, invece di L. 30.

3. GLI ALLEVAMENTI REDDITIZII, la bella Rivista pratica illustrata diretta dal Comm. Ugo Basso di S. Remo per sole L. 15, invece di L. 25.

4. IL BOLLETTINO DEGLI ALLEVATORI, l'antico giornale del Cav. Bonetti di Firenze a sole L. 16, invece di . 20.

5. IL BOLLETTINO VETERINARIO ITALIANO di Torino, diretto dal nostro ottimo collaboratore Prof. Gambarotta per L. 4,50 invece di L. 6.

6. IL CACCIATORE ITALIANO, il più importante e diffusissimo giornale di caccia e di pesca, che si pubblica settimanalmente a Milano per L. 26, invece di L. 30.

7. IL GIORNALE DI RISICULTURA, di Vercelli che da anni propugna, per la regione e per tutta Italia la buona battaglia del Riso, per L. 6 invece di L. 7.

8. IL PROGRESSO VINICOLO, la interessante pubblicazione diretta dal Prof. Garoglio, edita dalla casa Editrice « I Fermenti » per L. 10, invece di L. 12,50.

9. L'ANNUARIO VITI-VINICOLO, a cura pure del P. G. Garaglio, che è un bel complemento del nostro *Almanacco degli Agricoltori* e che è n. abb. si potranno avere per L. 6 anzichè 7,50.

10. I PROVERBI AGRARI (raccolta di 2500 proverbi attenenti all'agricoltura per L. 16, invece di L. 20.

11. LA RIVISTA ORTICOLA, l'unico giornale illustrato di blica a Varese da XXIII anni, è l'unico giornale illustrato di 20 pagine specializzato in Floricoltura e giardinaggio, Frutticoltura, agraria e Anecoltura. L'abbonamento alla *Rivista Orticola* costa L. 16, ma pei nostri abbonati sole L. 12.

L'abbonamento alla *Rivista Orticola* costa L. 16, ma pei nostri abbonati sole L. 12.

12. L'AGRICOLTURA RAZIONALE, la splendida Rivista mensile illustrata edita con tanto successo dall'*Ente Naz. Ital. per l'Organizzazione scientifica del Lavoro* per L. 20, invece di L. 25.

13. L'AZIONE COLONIALE, il grande e interessante settimanale dell'espansione italiana, di 6 pagine formato quotidiano. L'abbonamento annuo costa L. 15, ma pei nostri abbonati sole L. 12.

14. LA STAMPA MEDICA, Interessante e svariato periodico di sanità utilissimo per le famiglie, diretto dall illustre Prof. Dr. A. Tieri. L'abbonamento annuo costa L. 12 per i nostri abbonati L. 10.

FERFOR
Concime completo medicato
(Formola del Dott. Prof TEODORO FERRARIS)

Bovini e carni

Il « Sole » di Milano ha testè pubblicato un riassunto dei lavori del Comitato Tecnico Nazionale per il Commercio all'ingrosso del bestiame e delle carni, riunitosi nei giorni scorsi in Roma, con l'intervento di delegati della classe, presso la Confederazione Generale del Commercio.

Dopo ampio esame delle condizioni attuali di questo importante ramo, i convenuti hanno espresso il parere che, allo stato delle cose, non sia consigliabile di prospettare alcuna modificazione agli attuali orientamenti adottati dal Governo a tutela del patrimonio zootecnico nazionale; soffermandosi invece a discutere su problemi di ordine interno, quali il gravoso onere della imposta di consumo e sue sperequazione fra grandi e piccoli centri, sul rinvilimento del prezzo dei sottoprodotti, sulla gestione dei mercati e dei pubblici macelli, sulle discipline dei mediatori e, infine, sulla opportunità della istituzione di scuole professionali di mattazione.

Vogliamo subito rilevare che, se il voto rispecchia i desideri della classe commerciale, non può certo soddisfare quelli più importanti degli allevatori, per i quali tali orientamenti erano stati adottati; poichè non è possibile ignorare che, da quando è cessato il contingentamento, la importazione dei bovini, anzichè diminuire, è fortemente aumentata; che la causa principale, se non unica, del deprezzamento delle nostre carni è dovuta alla porta lasciata aperta alle Nazioni vicine, le quali, giovandosi dei premi interni di esportazione e dei minori costi di produzione, invadono i nostri mercati con migliaia di capi di forte peso, di pregio, di alto rendimento e di facile, immediato collocamento.

Nella ottava sopra il 19 dicembre sono stati introdotti, sul mercato di Milano, 876 capi grossi di provenienza estera, quasi tutti venduti; ciò che ha indotto qualche nostro allevatore di Lombardia a trasportare a Roma il proprio bestiame di allevamento, concorrendo così a disorientare anche il mercato del Mezzogiorno. Sì che, pur non essendo mancata l'animazione delle trattative di fine d'anno, il complesso degli affari si è mantenuto, per importanza, in uno stato non rispondente al ricorrente periodo di festività e al tradizionale maggior consumo delle classi anche meno agiate.

I grossisti importatori, i commercianti all'ingrosso hanno fatto ottimi affari; dubitiamo che altrettanto possa dirsi per gli allevatori. I prezzi così bassi delle ultime ottave, che incidono sensibilmente sulle attività di stalla, non sono certe tali da incoraggiare.

Come conseguenza abbiamo visto discendere sulla piazza di Roma, in meno di sei mesi, il prezzo al minuto della carne scelta senz'osso, da lire 11,50 a lire 10,50 al chilogramma.

Nella stessa ottava cui abbiamo di sopra fatto riferimento, sono stati portati, sul mercato di Milano, ben 2.100 vitelli. A parte il minor valore nutritivo di questi giovani animali, sacrificati prima che abbiano raggiunto il loro completo sviluppo, le conseguenze di questo sterminio di giovini promesse le vedremo in appresso, col graduale depauperamento del nostro patrimonio zootecnico.

Giova inoltre rilevare che, mentre le statistiche del nostro principale mercato lombardo ci danno, dall'epoca della entrata in vigore del nuovo decreto, una importazione media per ottava del 50 % circa dei capi macellati, se invece che al numero ci vogliamo riferire al peso, la percentuale è di molto superiore.

Come reagiscono i nostri mercati? gettando sui campi delle fiere quanto di più scadente possiedono le stalle, in attesa di tempi migliori. E così assistiamo alla preoccupante discesa dei prezzi.

Se, malgrado queste poco liete condizioni di interesse nazionale, il Comitato Tecnico per il Commercio delle carni è venuto nella conclusione che non sia consigliabile alcuna proposta di modificazione agli attuali orientamenti adottati a tutela della zootecnia nazionale, non possiamo che prenderne atto.

Chi si contenta, gode! Siamo però certi che non potranno goderne i nostri allevatori. Infatti, *La Domenica dell'Agricoltore*, settimanale illustrato del « *Popolo d'Italia* », che si stampa a Milano, periodico che rispecchia il pensiero degli allevatori fascisti lombardi e che non potrà essere sospettato di partigianeria, così si esprime: « Le condizioni attuali del mercato del bestiame non incoraggiano in quel miglioraemnto degli allevatori che, accanto alla battaglia del grano, è uno dei canoni fondamentali dell'economia agricola nazionale. Tra le provvidenze che vengono richieste vi è pur quella del ripristino del contingentamento accanto al dazio doganale, onde limitare, quanto possibile, l'importazione ».

Che dire poi della carne congelata! dopo il voto espresso dal Comitato, che sembra si sia pur occupato dell'argomento, non rimane che intonare il suo *de profundis*. Oggi noi distruggiamo la nostra importante e complessa organizzazione frigorifera; chi sa che un giorno non abbiamo a pentirsene. Non è poi tanto remota una certa Ordinanza del R. Commissario della città di Roma che faceva divieto di vendere al pubblico quantità di carne congelata superiore a un chilo a persona, tanto essa era ricercata, perchè necessaria a colmare la carenza di quella fresca.

Vorremmo sentire che cosa ne pensa in proposito il Generale Carlo Marcozzi, un *vero competente*, già Capo della Intendenza Militare durante la guerra, reduce proprio in questi giorni da un viaggio al Plata, dove si è recato a rappresentare il nostro Governo nel Congresso Internazionale del Freddo.

E, per finire con una nota allegra, malgrado che l'argomento sia tutt'altro che tale, rimandiamo il lettore alle profezie del negromante di Foligno, il noto *Barbanera*, il quale ci ha annunziato, fra i suoi pronostici, per l'11 gennaio importanti miglioramenti sul mercato del bestiame: e, che Dio ce la mandi buona!

Generale CARLO GERBINO.

Fra produttori e consumatori seme bachi

Nella sede della Confederazione nazionale fascista del commercio ha avuto luogo in questi giorni una riunione interconfederale fra produttori e rappresentanti di seme bachi onde addivenire ad una regolamentazione a base nazionale dei rispettivi rapporti economici.

Hanno preso parte ai lavori del Convegno, in rappresentanza del commercio, i signori Branchini, Davidi, Nassuato e Riva ed in rappresentanza dei produttori i signori Catenacci, Spessa, Tartufoli, Teani e Zanetti.

Ha formato oggetto di ampia e profonda discussione uno schema di progetto concernente i rapporti contrattuali fra industriali e rappresentanti di semebachi per il collocamento dei prodotti, sui quali si è potuto infine raggiungere un accordo che ha reciprocamente soddisfatto le rappresentanze delle categorie interessate.

Il bestiame si forma attraverso la bocca: la vecchia sentenza conserva ancor oggi tutto il suo valore, perchè soltanto con un'alimentazione abbondante, sana e nutriente si possono ottenere animali dalle forme belle e dal buon peso, ricercati sul mercato e meglio pagati.

Le sostanze minerali nell'alimentazione dei suini

E' incontestabile l'influenza delle sostanze minerali sulla sviluppo e sull'accrescimento dei giovani animali in genere e dei maiali in ispecie dopo lo slattamento, sopratutto se allevati al porcile. Siccome havvi, in ordine decrescente per quantità, nel corpo degli animali del calcio, del fosforo, del ferro, dell'iodio, del potassio, dello zolfo, del sodio, dell'antimonio, del cloro, del magnesio, del fluoro, del silicio, del manganese e dell'alluminio, è necessario che nell'alimentazione entrino questi elementi, perchè la loro mancanza può essere causa di seri inconvenienti, che possono andare dallo scarso sviluppo alla comparsa di manifestazioni patologiche, come il rachitismo e l'osteomalacia.

I minerali possono essere considerati veri e propri alimenti: è vero che non sviluppano energia, ma entrano nella composizione di tutti i tessuti e in particolar modo dello scheletro e fanno da regolatori delle funzioni e dei processi organici (*Stanga*).

A prevenire tali inconvenienti e ad assicurare il migliore sviluppo dei porci conviene somministrare con la razione un'adeguata quantità di sostanze minerali, la quale sopperisca ad eventuali deficenze nei cibi. Sopratutto nell'allevamento intensivo dei maiali alimentati con panelli, i bisogni minerali sono più che mai sentiti.

Secondo l'*Andouard* e il *Gouin*, che sperimentalmente se ne occuparono, un chilogrammo di panello di arachidi contiene 13 gr. d'acido fosforico e gr. 1,6 di calcio; quello di palmisto 11 gr. d'acido fosforico e 8 gr. di calcio. Ora un maiale del peso di 25 Kg. consuma una razione composta di mezzo chilo di panello d'arachidi e da altrettanto di panello di palmisto, per cui non assorbe che 12 gr. d'acido fosforico e meno di 2 gr. e mezzo di calce. Anche se l'acido fosforico fosse sufficiente, manca sempre la calce necessaria per combinarsi e formare il fosfato di calcio reclamato dallo scheletro. Occorre quindi porre riparo a questa deficienza di calce che, come ha dimostrato *Weiser Stephan*, è più che mai necessaria nei maiali in via di accrescimento, perchè difettando si ha arresto di sviluppo, deformazione dello scheletro, fragilità delle ossa, ecc. Fare dell'allevamento intensivo e non tener conto dei bisogni minerali dell'animale è compiere — senza dubbio — una cattiva speculazione zootecnica.

Le sostanze minerali che d'ordinario mancano o scarseggiano sono il calcio, il sodio, il cloro e il fosforo. Si devono quindi far entrare nella razione sotto diverse forme, ma generalmente al calcio si sopperisce con la calce pura, o col cloruro di calcio (questo sale ha anche il vantaggio di favorire, secondo esperimenti del *Loew*, l'aumento in peso e, nelle scrofe, l'intensità dei calori); al sodio e al cloro con il sale comune; e al fosforo con il fosfato di sodio, con l'acido fosforico o, meglio ancora, con la farina d'ossa — orma vantaggiosissima — (fornisce il fosforo in forma di fosfati di calcio) o con il fosfato di calcio precipitato (mescolanza di fosfato bicalcico e tricalcico), che però è meno economico e meno appetitoso (*Marcq*).

Con sola polvere d'ossa o farina d'ossa deglutinata data alla dose di 10-15 gr. al giorno a maiali allevati intensivamente, il *Gouin* e l'*Andouard* sono pervenuti, nei loro esperimenti, a constatare che l'allevamento progredisce meravigliosamente bene, come se fosse fatto con latte puro.

Ad ogni modo, è opportuno che queste miscele minerali siano il più possibile complete, perchè praticamente danno risultati migliori, e quindi, oltre le sostanze minerali suaccennate, altre ne devono contenere, come, ad esempio, il ferro, il quale ha una importanza di prim'ordine nell'alimentazione dei porcelli.

Posteriormente al lavoro che il *Crichton*, in unione coll'*Ellict* e l'*Orr*, aveva pubblicato (1922) per dimostrare l'importanza notevole della deficienza dei costituenti organici negli alimenti sulla patogenesi del rachitismo dei porcellini, lo stesso *Crichton* ebbe, assieme a Mc. Gowan, l'opportunità di fare alcune osservazioni sull'influenza che il ferro alimentare ha sull'accrescimento e sullo sviluppo funzionale degli stessi giovani animali.

Il latte delle scrofe contiene 0,009 % di ferro ed in confronto, quindi, dei 0.002 % che ne contiene il latte di vacca, si può inferirne già a priori come il porcellino abbia una sua non lieve esigenza biologica di un forte accumulo del metallo nel proprio organismo in via di accrescimento. E' riconosciuto, d'altronde, come il contenuto di ferro nel latte vari a seconda dell'aimentazione (*Hess, Unger* e *Supplee*, 1922). Nel latte di vacca, quando l'animale si nutre al pascolo, riscontrasi una percentuale di ferro doppia di quella che rinviensi, quando, invece, la razione alimentare consiste in una mescolanza di farina, crusca, mais cotto, polpa essiccata di barbabietola, melassa e paglia. Il Crichton e Mac. Govan osservano, in una grande azienda di allevamento di suini, la comparsa enzootica, nei porcellini di 3-4 settimane, d'una sintomologia morbosa grave, spesso ad esito letale ed ascrivibile ad un profondo impoverimento del sangue. Le troie, per consuetudine dello stabilimento, erano tenute al pascolo sino ad una quindicina di giorni innanzi al parto, venendo poi ritirate e custodite entro porcili dove venivano alimentate con una razione composta di farina di pesce (bianco), granoturco rullato e residui di birreria, il tutto con abbondante provvista d'acqua. Tale regime era molto povero di ferro.

Quando furono aggiunte alla razione buone dosi di ossido di ferro, sia alle madri che ai porcellini che avevano potuto arrivare all'età di potersi nutrire da soli, i fenomeni morbosi e quindi i casi di morte, cessarono.

E meglio ancora — secondo lo *Stanga* — se la miscela non solo provvede gli elementi minerali, ma anche altri, che da tempo immemorabile si usano nell'alimentazione suina, come il carbone di legna e quello di tutoli di granoturco.

Ecco una formola di miscela ricordata dallo Stanga, formola vecchia ed empirica, ma che dà eccellenti risultati:

Carbone	litri	36,—
Ceneri di legno forte (potassio)	»	36,—
Sale	»	3,600
Calce in polvere	»	3,600
Zolfo	»	1,800
Vetriolo verde in polvere (solfato di ferro)	»	0,900

Si mescola prima la calce, il sale e lo zolfo e, dopo aver aggiunto il carbone e le ceneri, si versa il vetriolo, sciolto in due parti d'acqua calda, sull'intera massa, agitando poi bene il tutto. Questa miscela, che si tiene in un barile, deve essere data giornalmente ai maiali.

L'Edward, pur non nascondendo che in avvenire migliori mezzi di indagine possano consigliare miscugli più perfetti, dà la formola delle tre seguenti miscele:

1° — *Miscela semplice.* — Parti eguali in peso di calce e sale o di cenere di legna e sale. Le due prime sostanze contengono calcio, sodio e cloro, ma non fosforo o altro, eccetto che in traccie. Le seconde contengono gli elementi dei primi due, ma in più un pò di carbonato di potassio e altri elementi forniti dalla cenere di legna.

2° — *Miscela intermedia.* — Parti eguali in peso di calce, sale e polvere di ossa, la quale ultima può essere sostituita dal carbone di ossa, che ha il vantaggio di essere di origine animale, o da un miscuglio di fosfati di calcio.

3° — *Miscela complessa*:

Sale comune in cristalli . . .	Kg.	30,—
Polvere d'ossa macinata fine (farina d'ossa)	»	25,—
Kainite del commercio (cloruro di potassio)	»	12,—
Fiore di zolfo	»	10,—

Pietra calcare finemente macinata (calce spenta)	»	10,—
Sali di Glauber (solfato di sodio)	»	5,7
Sali di Epsom (solfato di magnesia)	»	5,—
Vetriolo	»	2,—
Ioduro di potassio	»	0,3
	Kg.	100,—

Per rendere appetibile questo miscuglio, è consigliabile, nell'autoalimentazione a libera scelta, di aggiungervi una farina animale (cascami di macello o pesci) nella proporzione di Kg. 6 ogni 10 Kg. di miscuglio minerale.

Il Morgan, a sua volta, consiglia per chi alleva pochi porci e non abbia la possibilità di somministrare i vari elementi separatamente in truogoli automatici, le seguenti miscele da darsi alla dose di un pugno per capo e due volte alla settimana:

1° — Cenere di legna	Kg.	5,—
Sale	»	1,5
Calce sfiorita	»	2,—
2° — Calcare in polvere	»	4,—
Solfato di ferro	»	0,2
Carbone	»	1-2,—
Ossa macinate	»	1,—

Una miscela semplice ed economica è quella sperimentata dal Grimes e dal Salmon alla Stazione agraria di Alabama, consistente in una mescolanza a parti eguali di carbone di legna, polvere di marmo e sale comune.

Gli esperimenti furono fatti su due gruppi di maiali, i quali ricevevano un'identica alimentazione composta di due parti di mais macinato e di una parte di panello di arachidi non sgusciate. Il gruppo di esperimento aveva a sua disposizione le suindicate miscele minerali. L'alimento e la miscela erano forniti mediante autoalimentatori, sicchè i maiali consumavano *ad libitum* dell'uno e dell'altra. Nella prima esperienza i maiali dei due gruppi avevano un peso medio iniziale di Kg. 332,55 e furono tenuti in esperimento per 106 giorni: in questo periodo, quelli del gruppo che ricevette la miscela minerale aumentarono in media di Kg. 0,418 al giorno, mentre quelli di controllo crebbero in media di soli Kg. 0,207 al giorno. Per ogni 100 Kg. di aumento di peso vivo i primi consumarono Kg. 415 di mangimi, mentre nei secondi il consumo fu di Kg. 572.

I maiali che ricevettero la miscela minerale erano più sviluppati, in migliore stato e in essi non si riscontrò alcuna zoppicatura dopo iltrasporto al mercato; fra quelli di controllo due presentarono delle fratture ossee e, dopo il trasporto al mercato, soltanto 3 su 9 erano capaci di stare in stazione normale.

I risultati lusinghieri di queste esperienze — osserva il Giuliani che la ha fatte conoscehe — la facilità di preparazione della miscela ed il suo basso costo ne rendono senz'altro consigliabile il suo impiego.

La somministrazione delle miscele di sostanze minerali si può fare tenendo sempre il miscuglio a disposizione degli animali, il che però richiede l'uso di apparecchi speciali che ne impediscono il disperdimento e lo proteggano dalle intemperie, senza tener conto che, essendo la miscela poco appettibile, può verificarsi il caso che il maiale ne prenda troppo poca.

Si può ovviare a questo inconveniente aggiungendo, come si è già detto, della farina di pesce, oppure incorporando il miscuglio alla razione nella proporzione del 20 %, metodo semplicissimo e sicuro per quanto riguarda l'ingestione, ma però pericoloso, perchè le sostanze minerali sono ingerite anche dai maiali che non ne hanno bisogno o che ne hanno meno bisogno di altri.

ETTORE MASCHERONI.

Un cinquantennio agricolo
a Monastero Bormida

Domenica 1° gennaio, quale graditissimo dono spirituale di Capod'anno, mi è giunto da Monastero-Bormida (Alessandria), mio sempre diletto paesello natìo, il seguente telegramma:

Grand'Uff. Carlo Alberto Cortina
Via Scipioni, n. 181 - *Roma.*

Primo gennaio 1933, *Società Agricolo-Operaia di Monastero-Bormida, convocata in assemblea straordinaria per celebrazione suo cinquantennio, ricorda riconoscente Lei, suo benemerito fondatore e Presidente onorario, inviadole auguri e saluti. — Presidente*: MURATORE.

Una veramente dolce gioia ha procurato al mio cuore questo telegramma, perchè tutto ciò che è ricordi e sentimento, per me, è sempre una gioia.

E la mia mente ed il mio cuore hanno rivissuta, in un attimo, tutta la lunga serie di ricordi belli ed affettuosi della mia prima giovinezza trascorsa sempre gaiamente colà, nei mesi estivo-autunnali, finchè le vicende della vita e della professione me lo permisero...

Il ricordo, sopratutto di quando, non ancora ventenne, ricco miliardario... di molta e sana ingenuità, e di quell'entusiasmo che è dote preziosa e sublime della gioventù (e che, per mio conto, non mi ha ancora abbandonato, malgrado il mezzo secolo trascorso) ho appunto fondata la Società Agricolo-Operaia di mutuo soccorso, fra i miei conterranei, che ancora oggi — buona ed incomparabile gente dell'antico stampo — me ne mostrano gratitudine.

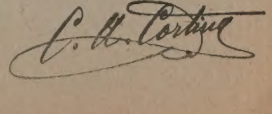
Oltre il telegramma, del Presidente Muratore, (col quale ricordo di avere molto giocato e parecchio... anche bisticciato, da ragazzo) mi è giunta un'affettuosissima e lunga lettera del Cav. Ravazza, R. Conciliatore, che dall'anno della fondazione ad oggi — e speriamo per molto, molto ancora!... — è stato ininterrottamente il benemerito Segretario della Società.

Dandomi ragguaglio della cerimonia sociale, che ha avuto sopratutto carattere intimo e fraterno fra i superstiti ed i nuovi soci via via aggiuntisi, mi ha detto, fra l'altro, due cose. Prima: che del glorioso nucleo dei 52 soci, con cui la Società si è costituita nel 1° gennaio del 1883, soltanto 8 sono ancora in vita, e cioè: Calzato Luigi, Cortina Carlo Alberto, Geloso Giuseppe, Morino Guido, Muratore Giuseppe (l'attuale Presidente), Ravazza Carlo fu Giuseppe (il segretario... a vita), Sali Domenico, Traversa Francesco.

A tutti — e quindi anche a me stesso — auguri di vita ancora lunga e serena, in barba a tutte le crisi di questo mondo, che speriamo non continueranno nell'altro in cui andremo. Ma... il più tardi possibile, per tutti!

Seconda: l'amico Ravazza mi ha anche scritto che, dopo le lunghe amichevoli discussioni e ricordi, gli intervenuti si sono trovati unanimi nel desiderio di festeggiare più ampiamente durante l'anno, a stagione più propizia, l'eccezionale avvenimento del primo mezzo secolo di vita della nostra Società.

Ed anche a questo plaudo *toto corde* e dichiaro sin da ora che, se Dio mi darà vita e salute, e se le mie occupazioni me lo permetteranno, interverrò anch'io, con rinnovata e grande gioia, alla più estesa e più degna celebrazione sociale.



Come si può aumentare la produzione avicola italiana

Gli allevamenti industriali avicoli e quelli in ispecie condotti colle grandi attrezzature ed estensioni; dato il sistema di pretesa produzione di un tutto avicolo, caddero gli uni presso agli altri, e giornalmente assistiamo a novelli e identici esempi. La produzione maggiore del pollame per quantità in ogni paese del mondo, è quella prodotta e fornita nelle regioni rurali, la quale raccolta insieme è pure quella che mantiene vivi i mercati e l'industria; sono queste piccole aziende che bisogna curare, renderle razionali e convenientemente estenderle e moltiplicarle.

L'Italia per tradizione, per il suo fortunato clima fu una delle prime Nazioni che per questo genere di industria ebbe a distinguersi nella produzione mondiale. Purtroppo ad un tratto la sua produzione ha subito una forte contrazione per molteplici ragioni, cosicchè dal 1926 in poi non bastò al suo consumo e fu necessaria una forte importazione.

Non si conoscono finora quali mezzi sicuri ed adeguati si stieno studiando per raggiungere a soddisfare la sempre impellente necessità della popolazione italiana la quale per cibarsi di una anche piccolissima parte di sostanza utile alla sua esistenza e alla sua buona salute quale l'uovo e la carne di pollo è costretta a ricorrere all'estero. Bisogna considerare che le statistiche ci dicono bastare ad ogni italiano, un mezzo uovo e 30 grammi appena di carne di pollo al giorno! Più sobri di così si finisce anacoreti.

Eppure chi lo crederebbe? Le statistiche ci danno queste misere percentuali; ma se si fa il calcolo del quantitativo di uova importate ed esportate, della produzione uova presunta, delle galline esistenti in Italia, e della produzione della carne pollame; non può toccare neppure un mezzo uovo e neppure 30 grammi di carne al giorno per ogni italiano. Di più si noti che in questi ultimi cinque anni il consumo annuo medio del pane, del vino e della carne subisce una sensibile diminuzione.

Il problema dunque è urgente e trova rispondenza nella opinione pubblica, nello stato di animo diffuso di chi si dà pensiero della produzione nazionale, nell'aumento giornaliero progressivo della cifra che trae seco l'importazione.

Ed è doveroso constatare che non hanno giovato le insinuazioni ironiche; l'addossare colpe e responsabilità a questo o a quella direttiva; mentre è pure giusto che si debba pensare alla convenienza di dovere ormai finire colle accademie, colle defatiganti diatribe di ogni improntato maestro, che nulla risolvono, quando il bisogno impone la soluzione di questioni nette e precise davanti alla necessità degli Italiani che attendono.

Ciò che può unicamente giovare sono i seri e tempestivi mezzi atti a intensificare e rinvigorire la nostra produzione. La constatazione dei magri risultati finora ottenuti ci debbono ammaestrare che per toglierci dallo attuale disagio è necessario ricorrere a quei rimedi che condussero a sicuro porto quei Paesi che si tovarono nelle difficoltà nelle quali ora noi navighiamo.

Le condizioni attuali della nostra industria avicola intanto ci ammaestrano che gli allevamenti grandiosi condotti coi sistemi insegnati e adottati finora non hanno approdato a qualsiasi pratica utilità: che i trentadue Pollai Provinciali non hanno dimostrato apportare un buono ed effettivo incremento: che gli amatori in genere se si moltiplicano, si perdono in patetiche evocazioni di aiuto da ammattire esperti e veterinari perchè hanno bisogno di salvare un cachetico pulcino; mentre sono i sistemi le vere cause di ogni debolezza ed infermità. Questo nell'ordine generico delle cose; mentre è indubbio che purtroppo esistono altre cause aggravanti e impedienti alla ordinaria e metodica espansione. I Pollai Provinciali infatti secondo lo spirito della legge dovevano costituire centri di diffusione di razze elette; dimostrare il modo pratico con cui si alleva il pollame; divenire stazioni di selezione del pollame regionale; documentare alla evidenza l'utilità economica derivante dalla pollicoltura. Invece la gran parte di queste istituzioni ha dimostrato una vita languente, oscura con risultato negativo di espansione. Noi constatiamo fatti, non intendiamo condannare; se si è errato si può anche correggere e riparare.

Stiamo osservando da lunghi anni quanto avviene nel mondo avicolo.

Le aziende agrarie purtroppo non sono gran che beneficiate dal reddito del pollame in genere per la parte padronale perchè finora le rendite del fondo rustico hanno corrisposto sufficientemente al capitale impiegato, e i padroni non hanno insistito sul reddito avicolo accettando quanto loro dato in forma di regalìa. Ma oggi che il frutto terriero e zootecnico della stalla si è assottigliato, debbono per forza vedere di trarre le fila e aguzzare l'attenzione su di ogni altro possibile cespite. Da molti proprietari il reddito avicolo è pur anco trascurato non essendo loro ben conosciuta l'importanza; ma se questo non avviene da parte di costoro, è giusto che lo divenga per merito dei dirigenti le sorti della nostra nazione.

Bisogna convenire che la pollicoltura pur costituendo uno dei primi cespiti che ha la sua grande importanza nel destino commerciale di ogni paese, è lasciata in Italia languire e rimanere come suol dirsi nel dimenticatoio. Nè si dice questo per asserire una frase consuetudinaria giornalistica;; ma per affermare una dura realtà. Finora le provvidenze sono state ritenute inadeguate, i mezzi insufficienti. E' dovere imprescindibile del buon italiano che ama il suo Paese di manifestare senza boria e tracotanza il proprio pensiero, che è quello per logica conseguenza di richiamare ogni attenzione dei dirigenti sul monito guidato dal Duce: *attendere alla produzione agricola.*

E la *produzione avicola* per riuscire proficua ed utile — lo ridiremo alla sazietà — *è necessario unirla a quella agricola* convergendo a questa ogni sforzo ed ogni pensiero.

La Direzione tecnica razionale agricola e zootecnica italiana è bene affidata alle Cattedre Ambulanti di agricoltura, è logico e giusto pertanto che si interessino ancora della partita avicola. E' purtroppo vero che in fatto di pollicoltura si trovano alle volte dei cattedratici sforniti di quelle conoscenze teoriche e pratiche che sarebbero necessarie ad espletare convenientemente il loro mandato, ma poi data la loro coltura affine, possono colla buona volontà riparare anche alle loro deficienze.

I capisaldi per uno sviluppo del nostro capitale avicolo rurale potrebbero basarsi su questo principio:

I. — Stabilire corsi teorici e pratici di insegnamento avicolo per le aziende rurali.

II. — Istituire premi in danaro e concorsi per costruzioni razionali di pollai e quanto altro può concernere al retto andamento delle aziende avicole presso le case coloniche o rurali.

III. — Incrementare la produzione stabilendo le razze che debbono essere allevate; premiare le più alte produzioni di carne, uova e pulcini.

Si intuisce subito quel che riguarda al primo comma, essere l'insegnamento la base precipua e migliore di ogni cultura. I corsi teorici debbono interessare i direttori di aziende agricole; gli agenti rurali; i capi casa; la donna. Siamo manchevoli in Italia di ogni mezzo istruttivo dilettevole dell'arte avicola. O si esagera con pubblicazioni di alta coltura che possono riguardare pochissimo il ceto elevato o si lasciano vivere stentatamente di vita propria quelle riviste, poche in vero, che potrebbero con mezzi adeguati suscitare nella classe degli allevatori quell'interesse che sarebbe necessario. Su tutto ciò che costituisce propaganda istruttiva con foglietti, figure dimo-

strative, reclame di utile curiosità, cinematografo, conferenze, metodi semplici esplicativi pubblici e privati; le direttive ministeriali non dovrebbero lesinare gli aiuti. Se ogni altro mezzo dispendioso finora è riuscito vano, si deve attribuire alla mancanza di nozioni adatte ed esplicare fruttuosamente l'arte avicola: è solo la propaganda sotto ogni forma e sotto ogni maniera che costituisce la molla maggiore invitante alla produzione. Quanto noi veniamo suggerendo, sono vie e forme vecchie della maggiore utilità che hanno rinvigorito la industria avicola languente nelle altre nazioni; ma noi forse appunto perchè sono vecchie ne abbiamo tentato delle nuove le quali non riuscendo al fine ci insegnano a ritornare sulle orme primiere.. Noi caldeggiamo le conferenze in forma di conversazione, dove l'istruttore sia a contatto collo scolaro; dove si dimostrino semplicemente e nella forma più umile i metodi più facili e più accessibili alla comprensione delle classi umili rurali; che si pretendano domande e risposte reciproche; che l'esperto si porti alle case e colle parole e colla dimostrazione pratica faccia toccare con mano con tutta semplicità ed evidenza ciò che è utile doversi fare e ciò che si deve evitare; che si costituisca emulazione coll'allettamento di premi, colla pubblicazione dei nomi dei premiati, dei reggitori e delle reggitrici delle aziende avicole. Bisogna convincersi che solo questi metodi possono condurci ad una produzion moltiplicata atta a rinsaldare il nostro perduto commercio.

Inutile poi sarebbe fondare speranze di moltiplicata e proficua produzione avicola rurale se oltre all'insegnamento non si addiviene ad una logica attuazione dei mezzi che vi concorrono. Quando gli animali sono allevati impropriamente; quando i ricoveri sono irrazionali; quando esiste il danno o temuto o reale alle colture del suolo; quando invadono le malattie infettive; non si può parlare di incremento della produzione. Interesse nazionale pertanto è quello di bandire concorsi a premio per la costruzione o miglioramento dei pollai rustici riducendoli a forma razionale e igienica. Consigliare i mezzi difensivi chiudendo con rete metallica le aie e le località dei proservizi dove debbono restare i polli in questi recinti solo in quelle brevi epoche delle semine e dei frutti maturi; o con altri sistemi protettivi che non mancano; e per il resto debbono vagare totalmente liberi nei campi. Quando i pollai sino razionali vengono puliti con minor fatica più facilmente e giornalmente quando vengono pulite le altre stalle; i polli vi restano volentieri, non salgono sugli alberi di notte; quando il raccolto è protetto il proprietario non avrà a lamentare danni e potrà permettere l'allevamento di quel numero dei polli che è compatibile alla capienza del terreno; le malattie saranno evitate colla igiene assoluta e con quei mezzi con cui si difendono le stalle dalle epizoozie; e così l'aumentata e ben regolata famiglia pennuta costituirà il benessere dei singoli allevatori e dell'intero paese. Se si considera la necessità logica di questi provvedimenti non si può a meno di fondare speranze di una aumentata e ricca produzioe.

La terza parte del programma è conglobata parzialmente nella prima; se gli allevamenti vanno diretti e condotti razionalmente dalla scienza e dall'arte ne consegue che le Direzioni delle Cattedre Ambulanti delle varie regioni italiane debbono studiare, conoscere e distinguere le singole località in cui vivono e dove meglio prosperano le varie determinate razze. Deve appartenere ai Cattedratici lo stabilire premi per le migliori aie popolate per quantità e qualità di pollame; fondare concorsi di fetazione visitando le case rurali, piombandovi senza preavviso per notare il numero giornaliero di uove fetate come si fa al Canadà; premiare fra le massaie quelle che si distinguono per una maggior produzione di pulcini, cercando di introdurre e copiare i sistemi dei mercati padovani e romagnoli dove si portano e si vendono i pulcini di un giorno; premiare i produttori migliori per numero e qualità di acquatici in quelle regioni e località in cui esistono condizioni speciali e favorevoli; e similmente i migliori allevatori di tacchini; faraone; capponi; colombi, ecc. ecc.

Dalla lunga pratica che noi abbiamo avuto vivendo nelle campagne di maggiore produzione, riteniamo che queste forme di propaganda siano le meglio adatte all'incremento degli allevamenti ovicoli rurali come quelli che mantengono e nutrono il nostro commercio.

Il complesso delle massime suggerite convengono alle eventuali necessità del momento, dal bisogno realistico della politica economica che si impone. La produzione avicola rurale è la condizione basilare dello sviluppo di questa nostra industria. La crisi, l'importazione, il consumo nazionale delle uova e della carne del pollame hanno posto in evidenza i pericoli economici e sociali per un accorato risoluto rimedio.

L'On. Mussolini e Lloyd George richiamano l'attenzione del Partito e dei Parlamenti sulle gravi conseguenze del concentramento delle popolazioni nelle città e dello spostamento delle campagne, per cui del programma economico rurale ognuno ne sente la provvidenziale tempestività.

Nessun'altro buon rimedio potrebbe giovare particolarmente oggi che quello di una buona coltura avicola associata alla terriera; oggi viviamo in una atmosfera viziata di protezioni interstatali causa di molti grandi mali per le competizioni di quelle libertà commerciali che ciascuno Stato non è disposto concedere.

Il prodotto avicolo negli Stati Uniti rappresenta un settimo dell'intero valore del prodotto agrario; un reddito più che del doppio valore del prodotto frumentario, quasi uguale a quello della produzione del granoturco, di 4/5 a quello del cotone; di 1/3 del valore totale dei bovini; due volte superiore a quello degli ovini; e 1/3 superiore a quello dei suini. L'avicoltura rurale è divenuta l'ancora di salvezza degli agricoltori cui vengono meno i cespiti maggiori di entrate agrarie.

L'allevamento avicolo-rurale è il nucleo centrale della concezione organica odierna di quelle forme di attività che entrano nel quadro dell'interesse nazionale. Se si continua a negligere questa industria, si continuerà a mantenere lo squilibrio della produzione del Paese; mentre attivandola e rimettendola in auge, si verrebbe a beneficiare la Nazione di miliardi col più semplice degli sforzi. L'istruzione avicola, la sua organizzazione rurale, semplicemente intesa senza astruserie, senza inceppi, ordinata naturalmente e metodicamente diverrà l'organo produttore della vitalità nazionale economica; essa diverrà il grande rifornimento offerente opportune negoziazioni che ci metterà nel campo della concorrenza internazionale, in una posizione di vantaggio che potremo avvalerci nelle nostre contingenze.

Il Gran Consiglio Fascista continua a raccomandare che siano adottati quei provvedimenti che servono ad impedire quei danni che possono derivare alla nostra economia. Noi stiamo osservando come i prodotti avicoli della Russia, della Rumenia, Turchia, Danimarca, Belgio ecc. ecc. invadono ed occupano i nostri mercati con prezzi vilissimi. Ci converrebbe forse abbandonare la nostra industria approfittando di quella estera colla sostituzione di un'altra? Ma quale altra industria in Italia potrebbe essere succedanea all'avicoltura con sicurezza di risultato economico; se l'avicoltura in America e negli altri Stati è divenuta l'unica sorgente di salvezza degli agricoltori ai quali purtroppo vengono meno i cespiti maggiori di entrata agraria La nostra Italia che è favorita da condizioni ambientali, per clima, abbondanza e buon mercato della mano d'opera, facilità di smercio e vicinanza ai grandi mercati di consumo potrà abbandonare una così ricca ed inesausta miniera d'oro?

Sembrerà forse a qualcuno che questo linguaggio sia esagerato. Ma è tuttavia necessario persuadersi che l'avicoltura rurale ha con sè elementi formidabili di vitalità e di espansione nei riguardi economici. che si commetterebbe una omissione colpevole trascurare l'immediata influenza benefica che sarebbe per derivarne.

GIOV. SAVORELLI.

Concimazioni alle coltivazioni foraggere

Poichè siamo nel periodo stagionale più opportuno delle concimazioni alle coltivazioni foraggere, ci permettiamo di richiamare la solerte attenzione dei nostri agricoltori, per l'uso di appropriate concimazioni alle coltivazioni foraggere, onde ottenere un alto rendimento, che può contribuire ad un maggior incremento del patrimonio zootecnico.

Ben a proposito l'on. Acerbo, Ministro di Agricoltura e delle Foreste, ha di recente diretta una circolare alle Cattedre Ambulanti di Agricoltura per una propaganda, per le concimazioni alle coltivazioni foraggere, rilevando che le produzioni cospicue raggiunte nell'annata agraria decorsa dalle coltivazioni dei cereali e delle leguminose da granelle hanno reso possibile, da parte degli agricoltori, l'adozione di più abbondanti concimazioni in occasione delle semine per l'anno in corso, sicchè i quantitativi di concimi artificiali consegnati per il consumo si sono considerevolmente accresciuti in confronto del corrispondente periodo dell'anno 1931-32 ».

E' verità luminosa che l'annata del Decennale Fascista ha veduto la terra italiana dare prodotti in quantità globali così cospicue come mai era avvenuto. Bisogna convenire che, la Provvidenza coi suoi preziosi doni e gli uomini dei campi col loro duro, tenace lavoro abbiano voluto festeggiare nel modo migliore il decennio dell'opera di rinnovamento del Paese e dello spirito Nazionale e sopratutto Colui che diede premure e dignità ai rurali.

Non ostante che le vicende meteoriche non siano state completamente favorevoli, — anzi che abbiano provocato gravissime infestioni di ruggine e qualche danno colla stretta, — il raccolto dei cereali è stato veramente lusinghiero.

Superfluo sarebbe ogni altra affermazione sulla convenienza della concimazione indiretta per molte regioni d'Italia, nelle quali la natura del suolo, l'entità e la distribuzione delle precipitazioni atmosferiche, la intensità del calore solare, congiunte ad altri elementi, distruggono in breve giro di tempo, la materia organica esistente sul suolo stesso.

Epperciò, occorre determinare, in definitiva, un deciso proposito per le concimazioni dei prati, tanto artificiali che naturali, giacchè in questi ultimi anni l'adozione dei fertilizzanti si è alquanto generalizzata verso le coltivazioni di maggior reddito.

La terra è un tesoro inesauribile di ogni bene, che fornita di quanto abbisogna, si dona tutto ciò che noi desideriamo, e giacchè abbiamo a disposizione diversi fertilizzanti, atti ad ogni coltivazione, per ottenere dalla terra le maggiori produzioni; non risparmiamo di concimare e concimare nel miglior modo possibile.

Fra i diversi fertilizzant, è confortante il constatare il grande successo del fosfato biammonico, prodotto dovuto alla intelligenza dei nostri chimici.

Tale concime (in un quintale del quale vi è tanto fosforo come in tre quintali di perfosfato comune, e tanto azoto come in un quintale di fosfato ammonico) presenta veramente molti vantaggi, nella sua concentrazione, facendo realizzare economia nei trasporti, nello spandimento, nell'imballaggio e nella sua azione nel terreno per qualunque coltivazione e in qualunque località.

Approfittiamo di tale fertilizzante prodotto, colla piena fiducia, anche nelle coltivazioni foraggere, e certamente otterremo il premio delle più ale produzioni che daranno impulso all'aumento del nostro bestiame, specie bovino, allo incremento del patrimonio zootecnico, onde conseguire la vittoria dell'ingaggiata « Battaglia zootecnica ».

A. SANTI.

Curiamo le Piante!

Quadretti fitopatologici

1. — LA NECROSI DEI RAMI DI ALBERI ORNAMENTALI. — Nella presente stazione in cui — ad eccezione delle Conifere e di poche piante latifoglie sempreverdi — gli alberi dei viali e dei parchi si mostrano spogli del loro verde rivestimento ed i cui rami ischeletriti, contorti o bizzarramente flessuosi, si ergono verso il cielo bigio quasi imploranti il ritorno del sole, sorgente di luce, di calore e quindi di vita, succede spesso di constatare quà e là la presenza di rami secchi o semisecchi prima nascosti ne la fitta chioma della pianta.

Il seccume dei rami degli alberi ornamentali è dovuto a svariatissime cause: talune parassitarie, altre occasionali per fenomeni traumatici od accidenti meteorici, altre ancora per disturbi interni, fisiologici. Tra i fungilli parassiti che contribuiscono in modo speciale a determinare fenomeni parassiti che contribuiscono in modo speciale a determinare fenomeni necrotici nei rami di detti alberi uno è specialmente frequente e caratteristico e che è prossimo parente di un pericoloso nemico di piante fruttifere, e cioè dell'agente *del cancro del pero e del melo,* e che i micologi chiamano *Nectria ditissima.*

Il fungillo in questione è precisamente la *Nectria cinnabarina* che si vede ora sui rami secchi o semisecchi di molti alberi sottoforma di pustule emergenti da la scorza, di un bel colore rosso-minio, piuttosto compatte e rotondeggianti che si estendono, non di rado, su di una superficiè abbastanza vasta e sui tratti anneriti dei rami o dei tronchi, particolarmente in vicinanza di ferite o di tagli per amputazione di rami attraverso i quali il fungillo è penetrato nei tessuti.

Questa forma di pustule rosse erompenti costituisce uno stato, dirò così, quiescente del fungo che i micologi hanno designato di *Tubercularia vulgaris.*

La malattia colpisce frequentemente il così detto *Albero di Giuda* (*Cercis siliquastrum*), graziosissimo in primavera quando si copre su la base dei rami, anche grossi, di una quantità enorme di bei fiori rosei o rossi per quel fenomeno che si dice *caulifloria,* cioè di emissione di fiori da gemme che. anzichè svolgersi sui rami giovani, si producono sui rami vecchi od anche erompono dal tronco: danneggia anche fortemente le *Sophora,* graziosi alberi giapponesi assai noti, in ispecie la var. *pendula* i cui rami con pieghe tortuose si volgono verso il basso dando alla pianta l'aspetto di un chioschetto o di un *berceaux.*

Salici, Pioppi, Tigli, Aceri, Robinie ed anche arbusti come Ribes, ecc. vengono pure frequentemente colpiti da questa forma di necrosi dei rami.

Il fungillo è un parassita di ferite cioè si introduce nei rami e nei tronchi attraverso lesioni operate o dall'uomo nei lavori di potatura o da insetti xilofagi o da uccelli (Picchio) od effettuate da la grandine o dal gelo. Una volta che si è introdotto nei tessuti si estende in essi, invadendo e distruggendo quelli corticali, il libro e la zona cambiale: la scorza dei rami colpiti annerisce all'esterno, poi dissecca e si screpola: i rametti piccoli muoiono rapidamente, quelli più grossi possono resistere di più finchè non sono colpiti nella zona vitale.

Verso l'autunno e durante l'inverno, su le zone necrosate dei rami e tronchi, appaiono le caratteristiche pustole rosse che rivelano la causa dell'alterazione.

E' in questa stagione che si può prevenire e combattere

la malattia che guasta non di rado la bella impalcatura dei rami di dette piante ornamentali. Si previene con un paio di irrorazioni invernali di una soluzione al 3-5 % di polvere Caffaro che si fanno seguire alle operazioni di potatura e di ripulitura delle piante. Il liquido disinfetta le ferite di taglio ed impedisce le infezioni. Quando si tratta di grossi tagli eseguiti per amputazione di forti rami, la ferita va lavata accuratamente con soluzione concentrata di solfato ferroso (25 %), quindi ricoperta con strato di catrame liquido o con una pennellazione di *carbolineum*.

Si combatte, togliendo anzitutto i rami infetti che vanno bruciati, raschiando con un coltello tagliente ed a lama larga le scorze su cui si veggono le pustule rosse o tagliandole addirittura onde asportare la parte ammalata, le ferite così aperte si disinfettano colla soluzione concentrata di solfato ferroso e si pennellano poi con *carbolineum*. Se l'operazione è stata eseguita bene ed il tessuto ammalato è stato completamente asportato, durante la primavera la ferita si rimargine per produzione di sughero cicarizzatore ed il ramo viene così completamente risanato.

Durante le potature bisogna avere l'avvertenza di non tagliare collo stesso ferro, senza previamente immergerlo nella soluzione di solfato ferroso, rami ammalati e rami sani, poichè in caso diverso si trasmette facilmente la malattia dagli uni agli altri.

Note pratiche

Contro l'invasione delle muffe che danneggiano la frutta durante l'inverno nei fruttai e nei frigoriferi. — Come tutti sanno una delle maggiori difficoltà per la conservazione della frutta durante l'inverno è quella di proteggerla dall'invasione di quelle muffe saprofite-parassite che ne determinano il marciume e producono spesso danni gravissimi. Le muffe più note che si sviluppano in simili circostanze, e che sono favorite dall'umidità, dal poco ricambio d'aria e che non sono ostacolate da temperature anche basse, sono la *Botrytis cinerea*, la notissima *muffa grigia dell'uva*, e la *Monilia fructigena*, che è causa del *marciume nero* specialmente delle pere e delle mele.

Un buon metodo per prevenire lo sviluppo di queste muffe è quello anzitutto di raccogliere la frutta ben sana e non troppo matura e di polverizzarla, prima di metterla nel fruttaio o nella cella frigorifera, con una miscela a base di solfito di calcio o di magnesio così costituita:

Bisolfito di calcio	Kg.	1
Allume in polvere	»	2
Calce viva finamente polver. . .	»	6,5
Solfato ferroso polver.	»	0,5
Totale . . .	Kg.	10,00

od anche irrorarla col seguente liquido che, secondo l'Istvanffi, avrebbe su detti fungilli un'azione 18 volte più energica di una soluzione di poltiglia bordolese al 10 %:

Bisolfito di calcio o di Magnesio	Kg.	0,5
Acqua	litri	100

In caso dette muffe si fossero già sviluppate nei fruttai, previo scarto della frutta guasta, si può irrorare la rimanente, nonchè i muri del locale, attrezzi, piani, scaffali, con una soluzione più concentrata (1 %), senza inconvenienti.

Un altro metodo consiste nella disinfezione dei locali ove si conserva la frutta nell'inverno con vapori di formalina. Essi agiscono sfavorevolmente su le spore dei funghi saprofiti anche in dosi di 1 volume di vapori su 20.000 vol. di aria: in pratica però bisogna raggiungere una maggiore concentrazione arrivando alla dose di 1 per mille che non pregiudica la qualità della frutta conservata. La durata dell'azione dei vapori di formalina è in rapporto con la capacità del locale, la temperatura, il grado di umidità dell'ambiente, il sistema di chiusura e di ventilazione, e verrà regolata in base ad esperienze. In generale basta una permanenza dei vapori nei locali a disinfettare da 12 a 24 ore. Dopo si arieggiano i locali per togliere l'odore irritante del formol.

I vapori di formalina si ottengono scaldando la formalina in un recipiente a bagno-maria od usando delle pastiglie di formalina che scaldate sviluppano vapori.

Nei frigoriferi per la conservazione della frutta contro la invasione di muffe si è adottato, con buoni risultati, il sistema dell'ozonizzazione dell'aria che si pratica con appositi impianti. Pare che con una immissione di ozono di circa mezzo litro per ogni 1000 mc. di capacità di frigorifero a + 2° C. di temperatura, e con 80-90 % di umidità si riesca a ridurre del 92 % il contenuto di batteri nell'aria e del 45 % quello delle muffe. Non conviene aumentare la dose di ozono oltre 1 litro per 1000 mc. di capacità del locale per evitare fenomeni di ossidazione che potrebbero produrre inconvenienti nel grado di maturazione di certe qualità di frutti.

Notizie d'interesse fitopatologico

1. — *Importazione di patate.* — Un decreto Ministeriale del 15 luglio 1932 stabilisce le regole da seguire dal punto di vista fitosanitario per l'importazione dall'estero di varietà di patate esclusivamente destinate alla coltivazione per la campagna agricola 1932-33.

2. — *La cocciniglia di San-Josy (Aspidiotus perniciosus) in Austria ed in Ungheria.* — L'invasione di questa cocciniglia americana venne constatata in Austria, sopratutto nei giardini di Vienna, nel corso dell'autunno del 1931. Con buon successo sono state fatte esperienze di disinfezione delle piante colpite con acido cianidrico. Per ora però, dato il clima poco favorevole al parassita dell'Europa centrale, i centri di infezione sono molto limitati. Come misure preventivo si sono effettuati trattamenti con *carbolineum*, miscela zolfocalcica durante l'inverno e di estratto fenicato di tabacco durante l'estate. In Ungheria la presenza di detta cocciniglia è stata segnalata dal dicembre del 1928. La Stazione Entomologica Ungherese da tempo ha preso serie disposizioni per evitare la diffusione di questo pericoloso parassita nelle regioni immuni e nelle Nazioni vicine.

3. — *La Peronospora del Tabacco negli Stati Uniti d'America.* — La Peronospora del Tabacco (*Peronospora Hyoscyami*) che è destato tante preoccupazioni ai coltivatori della parte Est degli S. U. A. nel 1931, si è manifestata con maggior intensità durante il 1932, particolarmente nella Georgia e nella Carolina del Nord.

4. — *Contro il « mal secco degli Agrumi ».* — Un decreto Prefettizio del 5 agosto 1932, rende obbligatorio nella provincia di Catania, il taglio dei rami dei limoni affetti dal « *mal secco* » (*Deuterophoma tracheiphila*) e la loro distruzione col fuoco.

5. — *Necrosi del peduncolo del grappolo di Vite per Phoma flaccida (Vial. Rav.) in Algeria.* — Si sviluppò con una base del grappolo e le prime ramificazioni di esso, determicerta intensità nei vigneti della zona di Mitidja. Colpisce la nando nell'estate l'avvizzimento parziale o totale degli acini. Particolarmente compiti: l'Aramon ed il Carignan.

6. — *La piccola minatrice del Pesco (Anarsia lineatella) in Algeria.* — Questo insetto, assai noto nell'Europa centrale e meridionale, è nuovo invece per la fama Algerina e fece la sua apparizione nei pressi di Orano solo nella primavera dello scorso anno. Attacca, come è noto, i giovani germogli che avvizziscono. In giugno ebbe a colpire anche i frutti che mostravano una goccia di gomma nel punto di penetrazione del parassita dentro la polpa.

7. — *Esportazione dei Cavolfiori.* — Un decreto ministeriale del 30 settembre 1932 stabilisce le nuove modalità tecniche per l'esportazione dei cavoli fiori. E' proibito esportare cavoli fiori di cui l'infiorescenza sia attaccata da parassiti, o danneggiata dal gelo o comunque degenerata o dove lo stelo sia annerito o colpito da marciume.

T. FERRARIS.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

DISPOSIZIONI TRANSITORIE NEI RIFLESSI DELLA LEGGE SUI VINI. — La Federazione Nazionale del Commercio Enologico, con circolare di questi giorni, fa presente alla categoria interessata che il Parlamento nella seduta del 6 u. s. ha approvato — consenziente il Ministro dell'Agricoltura e Foreste, l'aggiunta, dopo l'art. 16 del R. D. del 2 settembre 1932, sotto il titolo « Disposizione transitoria », del seguente articolo che modifica in parte e provvisoriamente i concetti del provvedimento:

« E' data facoltà al Ministero dell'Agricoltura e Foreste su domanda dei Podestà e sentito il Consiglio Provinciale dell'Economia corporativa interessato, di fissare per il corrente anno agrario ed in ogni caso non oltre il termine massimo del 15 settembre 1933, il minimo di gradazione alcoolica per i vini destinati al consumo nei Comuni delle zone di produzione ove non siano stati raggiunti per cause stagionali i limiti previsti all'articolo 11 della Legge; e di stabilire le norme per il controllo delle relative quantità poste in vendita per il consumo ».

IL CONSUMO DELL'UVA NELLE « FESTE DELL'UVA ». — Dai rapporti inviati dai Prefetti circa il consumo di uva verificatosi nelle provincie italiane durante la giornata della « Festa dell'uva » risultano queste cifre: festa del 1930 27 settembre) Kg. 4.561.398; festa del 1931 (28 settembre) Kg. 6.292.100; festa del 1932 (20-27 settembre) Kg. 7.145.096. E' notevole e confortante l'incremento, il quale dimostra come sempre più il popolo italiano venga rispondendo all'invito del Duce per un maggior consumo di uva in natura.

I DISOCCUPATI NEL MONDO SOMMANO A 30 MILIONI. — Il rapporto preparato dall'Ufficio Internazionale del Lavoro per la Conferenza per la riduzione delle ore lavorative, porta una serie di dati dai quali si desume che la disoccupazione è fortemente aumentata negli ultimi anni. In base a calcoli approssimativi, si può affermare che il numero dei disoccupati nel mondo si aggira attorno ai 30.000.000 di individui.

REGOLAMENTO PER LA COLTIVAZIONE DEL TABACCO. — Il R. D. L. 24 nov. 1932, n. 1571 (*Gazzetta Ufficiale* 15 dic. 1932), stabilisce alcune importanti modifiche al regolamento per la coltivazione indigena del tabacco.

Le modifiche riguardano specifiche limitazioni di superfici da destinarsi alla coltura di questa pianta, le concessioni di licenze collettive, le concessioni speciali per la produzione di prodotti scelti per le Manifatture dello Stato, e le penalità da applicarsi contro i trasgressori delle norme fiscali.

CONCORSO A 11 POSTI DI CENSORE PRESSO LE R. SCUOLE AGRARIE MEDIE. — La « Gazzetta Ufficiale » del 23 dicembre u. s. pubblica il bando di concorso a 11 posti di censore di disciplina nel ruolo delle R. Scuole Agrarie medie.

Gli aspiranti devono fare pervenire la domanda corredata di tutti i documenti di rito, entro 90 giorni dalla data di pubblicazione del Decreto sulla « Gazzetta Ufficiale » (18 novembre 1932), direttamente al Ministero della Educazione Nazionale (Direzione Generale per l'istruzione tecnica - Divisione insegnamento agrario).

Limite di età: non inferiore a 21 anni e non superiore a 30; il limite è elevato ad anni 35 e 39 rispettivamente per i combattenti e gli invalidi di guerra.

Titolo di studio: diploma di laurea o titolo equipollente.

Il concorso è per esami e per titoli.

LE CARTE FAUNISTICHE DELLE REGIONI ITALIANE. — A cura del Ministero dell'Agricoltura e Foreste saranno prima pubblicate le *carte faunistiche* delle varie provincie, compilate dall'Istituto Zoologico della R. Università di Bologna e stampate dall'Istituto Geografico De Agostini.

Il Ministero ha affidato alla Federazione Nazionale Fascista dei Cacciatori Italiani l'incarico di diramare tali carte alle Commissioni venatorie provinciali e di dare ad esse la massima diffusione. Esse infatti dovranno valere per tre anni, e serviranno di base sia per determinare i luoghi ed i tempi di caccia, sia per dirimere ogni contestazione nei riguardi dell'esercizio venatorio.

VENDITA DELL'ESSENZA DI BERGAMOTTO. — L'Istituto Nazionale per l'Esportazione c'informa che, con decreto legge in corso di pubblicazione, è ripristinata la piena libertà di commercio dell'essenza di bergamotto *di nuova produzione*, ferme restando le norme per il controllo, norme intese a garentire la genuinità del prodotto esportato mediante l'analisi della R. Stazione Sperimentale per le Essenze di Reggio Calabria, e l'apposizione di apposito suggello di chiusura ai recipienti.

Al Consorzio Produttori di bergamotto resta affidato l'incarico del ritiro di tutta l'essenza di vecchia produzione che verrà destinata a scopi diversi dalla profumeria.

I consumatori esteri dovranno pertanto provvedersi della essenza dai loro fornitori ordinari dai quali a garanzia della genuinità del prodotto dovranno esigere: a) che la partita sia accompagnata da certificato di analisi rilasciato dalla R. Stazione Sperimentale per le Essenze di Reggio Calabria — in cui è registrato l'anno di produzione —; b) che le casse siano sigillate col piombo della stazione stessa; c) che i recipienti siano di alluminio.

DURATA DELLE PIANTE SOMMERSE NELL'ACQUA. — Da una relazione sulle conseguenze d'una inondazione nel Po in una tenuta del comune di Bondeno, rileviamo i seguenti interessanti particolari:

Le acque disalveate del Po rimasero stazionarie oltre 4 mesi sulla tenuta.

In quanto ai prati artificiali perirono tutti.

I prati naturali tardarono a vegetare, ma ad onta della lunga permanenza delle acque, le radici non ebbero a soffrirne nessun serio nocumento.

Le piante inaridite furono moltissime.

Perirono i noci, i ciliegi, i pomi, i peschi, i faggi e gli olmi giovani.

Resistettero all'azione dell'acqua in modo evidente i peri, i gelsi, gli abeti, i pini, i tigli, i platani, i frassini, i pioppi, i susini, e sovratutto le viti.

Gli ortami andarono perduti tutti, eccettuati gli asparagi.

Nel giardino morirono tutte le piante giovani, eccettuati i tigli, tutti gli arbusti eccettuate le rose, tutte le radiche di fiori meno le giunchiglie e le peonie.

I PROBLEMI DEL COMMERCIO ENOLOGICO. — Si è riunito nei giorni scorsi a Roma il Consiglio della Federazione del Commercio Enologico il quale si è occupato di diversi argomenti. Nei riguardi dell'imposta di consumo sui vini il Consiglio ha deliberato che vengano iniziate pratiche allo scopo di ottenere che il congegno di applicazione dell'imposta sia modificato in modo da evitare innumerevoli evasioni che si verificano ed altro incentivo alla frode pur permettendo una maggiore libertà dei traffici.

Sulla possibilità di trovare nel mercato americano un nuovo sbocco per i nostri vini, il Consiglio ha formulato il voto che sia studiata la possibilità di concedere agli americani particolari agevolazioni per visitare le nostre più ridenti zone vitivinicole ed i più importanti centri enologici.

PROROGA DI CONCORSI. — Il Ministro dell'Agricoltura e Foreste, ha ravvisato la opportunità di prorogare al 28 febbraio 1933 il termine utile per la presentazione al Ministero stesso delle domande di partecipazione al concorso nazionale alambicchi ed essiccatoi, bandito con decreti ministeriali 12 aprile 1922 e 21 giugno 1932.

Il termine utile per la presentazione alla R. Stazione Sperimentale per le industrie delle essenze e dei derivati degli agrumi di Reggio Calabria, è del pari prorogato al 30 aprile 1933.

L'ECO DELLA STAMPA
Via Giuseppe Compagnoni, 28 - MILANO

ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedete condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'Amministrazione prega i vecchi e i nuovi abbonati di spedirci le L. 24 appena ricevuto questo fascicolo.

Fra Riviste e Giornali

DIFESA DEI GELSI DAI TOPI. — D'inveno i topi campagnoli, in cerca di alimento attaccano facilmente la corteccia delle piante giovani e specialmente dei gelsi, in corrispondenza del colletto. Per difendersi giova scalzare al piede, tutto in giro al colletto mettendolo a nudo, e mantenere il fossatello pulito da foglie secche od altro che possa servire di riparo ai topi, e spargervi sabbia o cenere che impediscano la costruzione delle tane. Giova pure spargere all'intorno ricci di castagna attorcigliare alla pianta rami di rovo perchè ostacolino il cammino ai topi: spargervi anche semi di granoturco avvelenati con cosforo di zinco, e pennellate il tronco della pianta in basso con soluzione al 2-3 per cento di arsenito di potassa per far morire i topi.

AVVERTENZE DA OSSERVARE PER LA CONSOCIAZIONE DEGLI ORTAGGI. — La consociazione è un buon mezzo per utilizzare e sfruttare tutto lo spazio possibile del terreno, mettendo contemporaneamente sulla medesima aiuola due o più ortaggi diversi che soddisfino però a queste condizioni:

a) richiere le stesse concimazioni e le stesse cure culturali:

b) giungere al massimo sviluppo vegetativo ed a maturazione in epoca diversa l'uno dall'altro:

c) avere uno sviluppo differente delle radici in modo che l'assorbimento dei materiali nutritivi di un ortaggio non avvenga a scapito e danno degli altri con esso consociati:

d) consociando piante a grande sviluppo arboreo con piante a minore sviluppo, devonsi disporre in modo che le une non possano danneggiare le altre.

Così in luglio-agosto, ai pomidoro si possono consociare (negli interfilari) dei cavoli; nell'asparagiaia si possono seminare, durante l'inverno, l'indivia o gli spinaci; tra i meloni e i cetrioli, nell'autunno, si possono mettere dei cavoli: tra i cardi, seminati in aprile, si seminano i fagioli nani: alla lattuga, seminata nel giugno-luglio, si consociano i cavolfiori: i cavoli, si trapiantano, in aprile, in mezzo all'aglio seminato in febbraio-marzo: i cardi tra le melanzane ecc.

CURE AI CANNETI IN QUESTA STAGIONE. — Per non poche delle nostre regioni le canne costituiscono una coltura di una certa importanza, venendo a servire di sostegno alle viti, ai piselli, ai fagiuoli, ai pomodori, ecc. In questa stagione, quando il tempo lo permette, si può procedere al taglio, tanto più che — specialmente quelle nate più tardi e comunemente dette « agostane » — avendo risentito una buona dose di freddo, hanno potuto raggiungre un sufficiente rassodamento dei tessuti.

Alcuni ritengono che, ritardando il taglio fino alla fine dell'inverno, si ha un prodotto migliore avendo risentito il freddo per un più lungo periodo di tempo. Questo non sempre risponde nella pratica, tanto più se il freddo risulta eccessivo, perchè le canne agostane, contenendo una certa dose di umidità, questa può congelarsi ed allora risultano floscie e diventano inservibili. La vangatura del canneto è una buonissima pratica, la quale, fatta in questa stagione, riesce di sommo giovamento, venendo accompagnata dallo sradicamento delle ceppaie troppo vecchie, le quali non sono capaci a produrre che delle cannucce.

Anche la concimazione è una pratica da eseguire in questa stagione, facendo uso del letame di stalla completato con perfosfato (3 q.li per ha), sali potassici (100 Kg. per ha); e gesso (4 q.li per ha) se la terra difetta di calce. Sono pochissimi gli agricoltori che praticano alle canne una concimazione razionale. Una concimazione razionale, oltre a favorire lo sviluppo e l'ingrossamento delle canne, vale a rassodare i tessuti e renderli assai più robusti e resistenti alle vicissitudini atmosferiche. *(Corr. del Villaggio)*

ATTENTI A CERTI CONCIMI! — Cominciano a far capolino anche nella nostra Provincia venditori... di fumo, cioè di concimi complessi e *miracolosi*. Pare imposibile che tutti parlino di crisi, magari anche a sproposito, tutti dicano che non hanno soldi da spendere per acquistare concimi chimici, e poi non mancano coloro che abboccano facilmente all'amo e sono prontissimi a spedere fior di quattrini per un intruglio qualunque che non ha altra prerogativa che quella di essere presetato molto abilmente. Quanta dabbenaggine c'è ancora! Mettiamo in guardia tutti gli agricoltori perchè sappiano resistere alle insistenze di certi... onesti esibitori. I concimi che acquistano e che dovrebbero essere miracolosi, non sanno che operare un solo miracolo: quello di ingrassare i venditori alle spalle dei gonzi!

(Gazzetta del Contadino).

Dai mercati e dai campi

Note generali sui prezzi

Poche variazioni si notano nell'andamento dei prezzi per la quindicina.

Pei cereali notiamo prezzi invariati circa i grani teneri e leggera diminuzione per quelli duri, granoni e risi prezzi stazionari.

Pei *foraggi*, fieno e paglia, mercato piuttosto attivo e sostenuto.

Pel *bestiame*, il consumo è stato minore della offerta, quindi i prezzi cedettero alquanto.

Pei *vini* i prezzi si mantengono sostenuti e la tendenza è buona.

Per l'*olio* il quantitativo si conferma pressochè uguale allo scorso anno e la tendenza è buona.

Vini

Diamo i prezzi che ci sono comunicati dalla Federazione Prov. Fascista dei Commercianti:

Piemonte: Barbera extra	da	L.	120	a	140
Barbera comune	»	»	80	»	100
Uvaggio del Monferrato	»	»	35	»	60
Uvaggio dell'oltre Po P.se gradi 9-10	»	»	45	»	75
Moscato qualità extra	»	»	100	»	140
Veneto: Raboso	»	»	70	»	85
Bianco Soave gradi 9-10	»	»	75	»	90
Valpolicella gradi 10-11	»	»	75	»	125
Rosso zona Tridentina	»	»	50	»	75
Bianco	»	»	45	»	55
Emilia: Reggiano qualità sup. gradi 11-12	»	»	75	»	100
Reggiano qualità corr. gr. 9-10	»	»	45	»	65
Reggiano qualità filtrato rosso dolce	»	»	85	»	95
Romagna: Rosso gradi 8-9	»	»	40	»	45
Bianco gradi 8-9	»	»	40	»	45
Toscana: Toscano	»	»	60	»	80
Toscano corrente della piana gr. 8-9	»	»	25	»	45
Bianco dell'Aretino gr. 8-10	»	»	40	»	55
Marche e Umbria: Rosso gr. 8-10	»	»	35	»	50
Bianco gradi 8-9	»	»	35	»	45
Puglie: Barlettano extra da taglio gr. 15-16	»	»	92,50	»	105
Barlettani medio gradi 13-14	»	»	70	»	80
Filtrati rossi dolci	»	»	115	»	130
Tarantini gradi 14-16	»	»	70	»	90
Squinzanesi extra gradi 15-16	»	»	100	»	110
Capo Leccese gradi 13-16	»	»	72,50	»	105
Filtrati rossi di Brindisi	»	»	115	»	130
Mart. F.ca b.co brill. gradi 11-12-12 1/2	»	»	67,50	»	77,50
Bianco Sansevero gradi 12-13	»	»	60	»	70
Avellinese fini gradi 11-12	»	»	52,50	»	75
Calabria: Zona di N.tro, di P.mi gr. 13-14	»	»	55	»	70
Sicilia: Milazzo	»	»	70	»	77,50
Pachino gradi 15-17	»	»	67,50	»	80
Vittoria	»	»	65	»	72,50
Ripostesi gradi 11-14	»	»	50	»	72,50
Bianchi neutri della zona di Castellammare					
Alcamo gr. 13-16	»	»	55	»	82,50
Bianchi marsaleggianti gr. 13-16	»	»	52,50	»	80
Vermuth: Vermut gradi 15-16	»	»	220	»	240
Vermut extra	»	»	280	»	330
Marsala: Marsala gradi 17-18	»	»	220	»	240

Prezzi dei vini al dettaglio

Prezzi da applicarsi nei negozi di vendita al dettaglio per vini destinati al diretto consumo settimana dal 7 al 13-1-33).

Vino da pasto, minimo gradi 10, al litro L. 1,30, id. piemontese, min. gradi 11, L. 1,80; id. squinzano min. gradi 13, L. 1,80.

Nei prezzi sopra indicati, è compresa la tassa scambio e l'imposta di consumo.

Oli e semi oleosi

Barletta. — Il commercio oleario e sempre incerto per mancanza di richieste: i prezzi oscillano tra le 400-420 lire per quintale, per le migliori qualità.

Bergamo. — Olio d'oliva superiore L. 4,60 a 4,70; id. raffinato 4,50 a 4,60, id. mais greggio 3,20 a 3,30; id. di semi 3,80 a 4,20 al Kg.

Calci (Pisa). — In tutta la zona di questo Comune si è in piena lavorazione delle olive; la qualità è ottima: fruttato verde. Il prezzo si mantiene sulle 500 lire il q.e a frantoio.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « Donna Luisa »)

Il decalogo pei vecchi

Ecco gli aforismi e pensieri di Paolo Mantegazza per i vecchi:

1. Fate il vecchio di buon'ora se volete farlo lungamente.

2. Il vecchio deve lavorare sempre un poco; non far mai un solo sforzo.

3. Nemico tremendo della vecchiaia è il freddo.

4. Nemico non meno terribile è il mutamento di clima e di abitudini.

5. I vecchi dovrebbero vivere sempre in campagna, e anche in città badare molto alla purezza dell'aria che respirano. L'aria pura, tonica, calda e secca è un vero elisir di lunga vita.

6. I vecchi devono mangiar pochissimo e il loro cibo deve essere sempre di facile digestione.

7. Il vino è il balsamo della vecchiaia. Lo hanno detto i proverbi di tutte le Nazioni; lo hanno proclamato i medici di ogni tempo e Galeno lasciò scritto: « In verità il vino è quanto mai controindicato pei ragazzi, adattatissimo invece per i vecchi ».

8. Non prolungate mai il sonno artificialmente con calmanti delle farmacie. I vecchi hanno piccolissimo bisogno di dormire.

9. Il poter dir sempre, ogni giorno, fino all'estrema vecchiezza: io posso ancora giovare a qualcheduno è tale contentezza intima e serena, che basta da sola a farci benedire la vita.

10. Non arrabbiarsi e non agitarsi, pensare che i tempi e i gusti e le abitudini mutano. Quindi... vivere e lasciar vivere.

(Questo 10° consiglio non è di Mantegazza, ma nostro).

FIOR DI PENSIERI

La povertà si presenta alle porte dell'uomo laborioso, ma non osa penetrarvi.

Pananti.

Costa più un paese di scontenti, che uno di contenti.

Ricasoli.

Spesso non è la carica che onora l'uomo, ma è l'uomo che onora la carica.

Epaminonda.

I poveri si umiliano per un pane, i ricchi per un ciondolo.

Leopardi.

Il ridicolo dei felici

— Stupito di veder nelle automobili
di lusso, dondolar quel burattino
che la moda ha portata: Chi son essi?
chiese alla mamma il vispo fanciullino.
— Ed ella, che al lavoro si recava
con logore ciabatte: Ma non vedi?
essi sono i ritratti di famiglia!
Riflette il bimbo: E' meglio andare a piedi!

DOMENICO ANTONIO TIERI

Le ricette pratiche

CONTRO I GELONI. — E' una ricetta di stagione. Come cura preventiva: Immergete a varie riprese nell'acqua alla temperatura di 15 gradi le mani e i piedi che cominciano a prudere e ad arrossarsi.

Oppure stropicciatele con ghiaccio o con neve, senza passare troppo bruscamente dal freddo al caldo.

— Quando i geloni appariscono decisamente, praticate su essi tre volte a giorno frizioni con un panno ruvido intinto nell'alcool, o nell'acquavite, o tintura d'arnica, o vegeto-minerale.

ZI' PAOLO

LA SFINGE

QUESITO

Quale è il numero il cui triplo, aumentato di 5, dia per risultato 17?

Fra coloro che ci manderanno la soluzione esatta per cartolina doppia (nulla scrivendo sulla risposta) entro il 25 gennaio sorteggeremo questi primi: 1. un grande ed elegante calendario a muro. 2. un bel volume illustrato di agricoltura pratica. 3. un Romanzo moderno. 4. una copia Almanacco degli agricoltori 1933.

Spiegazione della *parola bisenso* pubblicata sul fascicolo 649 (1. Dic. 32) i *Remo.*

Ci mandarono in tempo utile laspiegazione esatta: Carletta Rossi, Verolanuova — Aldo De Stefani, Roma — M. A. De Gregori, Ruta (Genova) — Nanni Borra, Roma — Raffffaele De Pasquale, Torremaggiore (Foggia) — Lia Cantore, Parma — Ettore Seghezza, salita S. Gerolamo, Genova — Maria Luisa Bosio, Torino — Elvie Caratti, S. Germano Vercellese — Rino Vasto, Torino — Piero Torre, Frascati — Roberto Stura, Vigevano — Emma Cavallero, Roma — Umberto Nespi, Lucera — Carl'Antonio Risè, Carpineto — Gisella Carpi, Susa — Mario Castelli, Viterbo — Cesarina e Nello Forti, Roma.

La sorte ha favorito: 1. Rino Vasto (Romanzi) 2. Emma Cavallero (Volume agrario) 3. Mario Castelli (pacco matite).

La Sfinge.

PER FINIRE

Partecipazione funebre apparsa in un periodico:

« Questa mattina improvvisamente spirava il Cav. Tal dei Tali lasciando ogni suo avere a istituzioni di beneficenza. I parenti *desolati* ne danno il triste annunzio »

* * *

Riflessioni di un tale che è giunto a godersi il frutto delle sue fatiche:

— In gioventù studiai con... Costanza; per guadagnarmi più tardi una modesta agiatezza, lavorai con... Lena; oggi sono un signorotto e mi diverto con... Letizia.

* * *

Il medico — Là, là, non vi allarmate a questo modo. Quand'ero giovane ho avuto la vostra stessa malattia e, come vedete, non ne sono morto.

L'ammalato... sfiduciato — La stessa malattia, ma mica lo stesso medico.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55

La stalla oggi non rende, il grano rende; ma la stalla non va considerata solo attraverso il valore della carne e del latte, ma attraverso tutta la complessa funzione che esercita nell'azienda. Essa costituisce pur sempre l'elemento principe dello sviluppo agricolo ed il perno essenziale di risorse indirette.

Trascurarla significa decretare al decadenza produttiva di tutte le colture, tra cui il grano.